

ANTIPASTI E SNACK

Crostini piemontesi

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Crostini piemontesi: sapori forti per un antipasto delizioso. Pane bruschettato, filo di burro salsa verde e olio al tartufo, un trionfo di sapori dal gusto deciso. Non sono dei semplici crostini con la salsa verde, che già potrebbero essere invitanti, sono molto di più. Poche gocce di olio tartufato, quel velo di burro e tutto diventa un crostino da re!

INGREDIENTI

PANE 8 fette

BURRO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO AL TARTUFO

PER LA SALSA VERDE

PREZZEMOLO 2 mazzetti

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 6

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Disponete le fette di pane in una teglia, ungetele con un filo d'olio extravergine d'oliva e infornatele a 200°C grill per 5-10 minuti o fino a che non risultano ben tostate.



- 2 Nel frattempo preparate la salsa verde: in una ciotola aggiungete il prezzemolo eliminando i gambi, aggiungete i filetti di acciuga, gli spicchi d'aglio e un po' di olio extravergine d'oliva; frullate con un frullatore ad immersione.





3 Quando il pane è ben tostato, imburrate ogni fetta e distribuiteci la salsa verde.



4 Servite i crostini con un filo di olio al tartufo.





CONSIGLIO

Sono intollerante ai latticini, posso evitare di usare il burro?

Sì, il burro può essere omezzo. Il sapore sarà ancor più deciso ma sicuramente goloso!

Si può fare la salsa verde senza aglio?

E' un vero peccato rinunciare all'aglio, però se non lo si ama oppure non si tollera, si può omettere.